Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

GSO 1375 (2008) (Arabic): FLAVOURED LABAN (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

Final Draft

GSO 5/ FDS 1375/2008

اللــبن المنكــه

FLAVOURED LABAN

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة للوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية" بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم ٢٠٠٢/١٣٧٥ الخاصة " باللبن المنكه " . وقد قامت سلطنة عمان بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / /هـ ، الموافق / / م.

اللبن المنكه

1 المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية باللبن المتخمر المنكه، واللبن المتخمر المنكه المعامل بالحرارة بعد التخمر .

٢ المراجع التكميلية :

1.2 GSO ٩ بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

2.2 GSO ١٠ الحليب المجفف

3.2 GSO ٢١ الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.

4.2 GSO٢٢ طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية

5.2 GSO ١٥٠ فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

6.2 GSO ١٧٤ الحليب الخام

7.2 GSO ٣٢٣ اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

8.2 GSO ٣٨٢ الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الأول

9.2 GSO ٣٨٣ الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الثاني

10.2 GSO ٥٦٩ طرق أخذ عينات الحليب ومنتجاته.

11.2 GSO 678 طرق اختبار الألبان المتخمرة.

12.2 GSO ٧٠٧ المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية.

13.2 GSO 839 عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.

14.2 GSO 841 الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف

15.2 GSO ٩٨٨ حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية الجزء الأول.

16.2 GSO ٩٩٥ المحليات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.

17.2 ٩٩٨GSO طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما.

18.2 GSO 1016 الحدود الميكروبيولوجية للسلع و المواد الغذائية- الجزء الأول.

19.2 GSO 149 مياه الشرب غير المعبأة.

20.2 GSO 1862 العبوات الغذائية –الجزء الثاني- العبوات البلاستيكية- المتطلبات العامة

21.2 GSO ..... الحدود القصوى لمتبقيات الهرمونات والمضادات الحيوية

3- التعاريف :

3.1 اللبن المنكه: منتج حليبي سائل متخمر يتحصل عليه بفعل التخمر اللاكتيكي للحليب أو منتجاته باستخدام بكتيريا مناسبة منتجة لحمض اللاكتيك، والذي قد يضاف إلية مادة أو أكثر من المواد المذكورة بالبند ٢.٦.٤ و١٠.٤.

3.2 اللبن المنكه المعامل بالحرارة بعد التخمر : منتج ينطبق عليه ما ورد في البند (١.٣) مع تعريضه لمعاملة حرارية بعد التخمر لإيقاف نشاط بكتيريا البادئ .

4 المتطلبات :

4.1 متطلبات عامة

يجب أن يتوافر في اللبن المنكه واللبن المنكه المعامل بالحرارة بعد التخمر ما يلي :

4.1.1 أن تكون جميع المواد الخام المستخدمة في الإنتاج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.

4.1.2 أن يكون نظيفا، وطبيعيا في خواصه من حيث اللون والقوام والرائحة.

4.1.3 أن يكون خاليا من عيوب الطعم غير المرغوب فيه كالزناخة والمرارة.

4.1.4 أن يكون قوامه متجانسا وخاليا من التشريش.

4.1.5 أن يكون خاليا تماما من منتجات الخنزير ومشتقاته.

2.4 المواد الخام الأساسية .

واحدا أو أكثر من المواد الحليبية التالية :

4.2.1 حليب مبستر أو حليب مركز ومبستر .

4.2.2 حليب مقشود جزئيا أو حليب مقشود جزئيا مبستر .

4.2.3 حليب مقشود مبستر أو حليب مقشود مركز مبستر .

4.2.4 قشدة مبسترة .

4.2.5 الزبدة.

4.2.6 حليب مجفف، حليب مقشود مجفف، شرش مجفف، شرش مركز، والكازينات.

4.2.7 مواد طبيعية مكسبة للنكهة مثل الفاكهة الطازجة أو معلبة أو مجمدة أو المجففة ، فاكهة مهروسة ، لب الفاكهة ، مربى ، شراب الفاكهة، عصير الفاكهة،شيكولاته، كاكاو، مكسرات ، قهوة ، التوابل .

3.4 الإضافات الأساسية .

3.4.1 بادئات (مزارع بكتيرية) مناسبة منتجة لحمض اللاكتيك

Lactobacillus bulgaricus and streptococcus thermophilus

3.4.2 يجب أن تكون البادئات المستخدمة في الإنتاج ناتجة من سلالات بكتيرية نقية .

4.4 المتطلبات الصحية

4.4.1 يراعى عند الإنتاج تطبيق القواعد والشروط الصحية التي تنص عليها المواصفات القياسية المذكورة بالبند رقم ٣.٢ الخاصة الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.

4.4.2 أن يكون المنتج مطابق للمواصفتين القياسيتين الواردتين في البندين (٨.٢) و (٩.٢) .الخاصتين بالحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية.

4.4.3 أن يكون المنتج مطابق للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ١١.٢ الخاصة بالحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف.

4.4.4 أن يكون المنتج مطابق للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ١٧.٢ الخاصة بحدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول.

4.4.5 أن يكون المنتج مطابق للحدود الميكروبيولوجية الواردة بالمواصفة القياسية الخليجية المذكورة بالبند رقم ١٨.٢ الخاصة بالحدود الميكروبيولوجية للسلع و المواد الغذائية- الجزء الأول. فيما يتعلق بمنتجات الألبان المتخمرة .

4.4.6 أن يكون المنتج مطابق للمواصفة القياسية التي تعتمدها الهيئة. الخاصة بالحدود القصوى لمتبقيات الهرمونات، والمضادات الحيوية.

5.4 المتطلبات الكيميائية

5.4.1 نسبة الدهن

	نوع اللبن	نسبة دهن الحليب	
		الحد الأدنى	الحد الأقصى
5.4.1.1	لبن منكه كامل الدسم	٣% .	--
5.4.1.2	لبن منكه مقشود جزئيا	٠.٥%	<٣.٠%
5.4.1.3	لبن منكه مقشود	--	٠.٥%

5.4.2 لا تقل نسبة بروتين الحليب في المواد الصلبة الحليبية اللادهنية عن ٣٤%.

5.4.3 لا تقل نسبة المواد الصلبة الحليبية غير الدهنية عن ٨.٢ % .

5.4.4 لاتزيد نسبة الحموضة مقدرة كحمض لاكتيك على ٠.٧ % .

5.4.5 لا تزيد نسبة المكونات غير الحليبية في المنتج على ١٠ % من المنتج النهائي.

5.4.6 لا تقل كمية الفيتامينات في حالة إضافتها عن :

فيتامين أ ٢٠٠٠ وحدة دولية/كغم.

فيتامين د ٤٠٠ وحدة دولية/كغم.

6.4المضافات الغذائية

6.4.1 يجوز استخدام إي من المواد الغذائية المكسبه للطعم ومكسبات النكهة الطبيعية و المطابقة للطبيعية والاصطناعية وفقا للمواصفة القياسية المذكورة في البند (١٢.٢) (غير مضافة في النسخة الانجليزية؟)

6.4.2 يجوز استَعمال المضافات المذكورة في الجدول رقم (١) في اللبن المنكه ضمن النسب المحددة

6.4.3 بعض المضافات قد تتواجد في اللبن المنكه كنتيجة لوجودها في المكوناتِ غير الحليبية .

6.4.4 بعض المضافات قد تتواجد في اللبن المنكه كنتيجة لوجودها الحليب المجفف

6.4.5 يجوز استخدام المثبات والمغلظات ومنظمات الحموضة في اللبن المنكه المصنوعة من الحليب المجفف أو المعاد تكوينه، وذلك وفقا لأسلوب التصنيع الجيد.

5 أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقاً للطريقة الواردة بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم ١٠.٢

6 طرق الاختبار

6.1 تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقًا للبند (5) الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقة المنتج للمتطلبات الواردة في هذه المواصفة

6.2 تجرى الاختبارات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم ١١.٢

-7 البيانات الإيضاحية :

بالإضافة إلى ما ورد ذكره في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البندين ١.٢ ، ٥.٢ تكتب البيانات التالية على عبوات اللبن المنكه:

7.1 يكتب على العبوة وفقا لنسبة الدهن (1.5.4) عبارة كامل أو قليل أو خالي الدسم.

7.2 إذا استعمل حليب بخلاف حليب البقر في تصنيع المنتج أو أي جزء منه فإنه يجب توضيح نوع الحيوان أو الحيوانات مصدر الحليب .

7.3 في حالة إضافة مادة منكه إلى المنتج يجب أن يكون اسم المنتج لبن بنكهة ....(نوع النكه المستخدمة) و في حالة إضافة فاكهة أو منتجاتها بدون مواد منكهة يجب أن يكون اسم المنتج لبن بـــ...(يذكر اسم الفاكهة).

7.4 كتابة البيانات التغذوية على العبوة منسوبة لكل ١٠٠مل أو لمحتويات العبوة بالكامل إذا كانت العبوة لفرد على أن تشمل كمية الطاقة بالسعرة الحرارية ، والبروتين والدهن والسكريات بالجرام والكالسيوم والصوديوم بالميلليجرام وكمية الفيتامينات المضافة.

7.5 كتابة تاريخ الإنتاج والتاريخ الذي يظل المنتج فيه صالحا للاستهلاك الآدمي.

8 التعبئة:

مع عدم الإخلال بالمواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البندين(١٣.٢ ، ٢٠.٢) يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة:

8.1 أن تكون عبوات المنتج نظيفة وغير ضارة وغير منفذة للماء و محكمة القفل ولا تؤثر على خصائص المنتج.
8.2 أن يعبأ المنتج بطريقة تمنع حدوث أي تلوث خارجي له.

9 النقل والتخزين :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٧.٢) يجب مراعاة ما يلي عند النقل والتخزين:

9.1 أن يتم نقل وتخزين اللبن المنكه عند درجة حرارة لا تتجاوز ٥ ° س.

جــدول (١)

المادة المضافة	الرقم الدولي	الحد الاقصى مجم/كجم	ملاحظات
اسيسلفام البوتاسيوم	950	350	جميع المحليات الاصطناعية تخضع للتشريعات الوطنية لبلد الاستيراد
اليتام	956	100	
اسبرتام	951	600	
نيوتام	961	20	
سكارين(واملاحه الصوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم)	954	80	
سكرالوز	955	300	كحمض سكلاميك
حمض السيكلاميك (واملاحه الصوديوم / البوتاسيوم/ الكالسيوم)	952	250	
F الازرق اللامع	133	150	ماعدا الألبان المتخمرة المحتوية على شوكولاتة
بونشو ٤ أر (أحمر كوشينل)	١٢٤		
الكرميل الأمونيومي	150c	150	
الكراميل الكبريتي	150d	150	
كارمينات	120	150	
بيتا كاروتين (نباتي)	160a(ii)	1000	
الاخضر الامع	143	100	
أكاسيد الحديد	172(i)-(iii)	20	
ريبوفلافينات	101(i), (ii)	300	
عديد السوربات	٤٣٢-٤٣٦	٣٠٠٠	
استرات بروبلين الجليكول للأحماض الدهنية	477	5000	
ثنائي اسيتيل تارتريك واسترات الاحماض الدهنية للجلسرول	472e	5000	
أي مضافات سوف تعتمد من الهيئة الدولية لدستور الغذاء للاستخدام في الألبان المتخمرة.			

TECHNICAL TERMS المصطلحات الفنية

Fermented dairy .... ألبان متخمرة
Whey Protein .... بروتينات الشرش
Lactic acid Producing bacteria .... بكتيريا منتجة لحامض اللاكتيك
Skim milk .... حليب منزوع الدسم
Low Fat .... قليل الدسم
Full fat .... كامل الدسم
Flavourd Laban .... اللبن المنكه
Heat treated flavourd Laban.................. اللبن منكه معامل بالحرارة بعد التخمر
Stabilizers .... مثبتات
Non Nutritive sweeteners .... محليات صناعية
Food Additives .... مضافات غذائية
Not fat milk solids .... مواد صلبة حليبية غير دهنية
Food coloring materials .... مواد ملونة للأغذية
Food flavuring materials .... مواد منكهة للأغذية

المراجع :

–المواصفة القياسية الخليجية رقم 1375/٢٠٠٢

–مواصفة الكودكس الدولية رقم ٢٤٣/2007
الخاصة بالألبان المتخمرة

– مواصفة الكودكس الدولية
رقم ١٩٢/١٩٩٥ مراجعة ٢٠٠٧
مواصفة عامة للمضافات الغذائية

– مواصفة الكودكس الدولية رقم ٢٠٦
المصطلحات المستخدمة في الحليب ومنتجاته

References

-GSO No 1375/2002-

-Codex Standard No.243/2007-
Fermented Milks

- Codex Standard -
No.192/1995 , rev 2007
General Standard for Food additives

- Codex Standard No.206 -
General Standard for Use of Dairy Terms